Tchibo

Glas-Auflaufformen
Glass oven dishes
Plats à gratin en verre
Skleněné zapékací formy
Szklane formy do zapiekania
Sklenené zapekacie formy
Üveg sütőformák
Cam fırın kalıbı

(de) Produktinformation und Rezept
(en) Product information and recipe
(fr) Fiche produit et recette
(cs) Informace o výrobku a recept
(pl) Informacja o produkcie i przepis
(sk) Informácia o výrobku a recept
(hu) Termékismertető és recept
(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 125092MT0504XXII · 2022-03

Wichtige Hinweise

- Die Glas-Auflaufformen sind temperaturbeständig von -20 °C bis +230 °C. Sie eignen sich zum Garen und Erhitzen von Speisen und sind für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie die Glas-Auflaufformen beim Erhitzen immer ohne Deckel. Lassen Sie die Glas-Auflaufformen und die Speisen abkühlen, bevor Sie die Deckel auflegen.
  Die Deckel sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.
- Stellen Sie die Glas-Auflaufformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glas-Auflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. backen, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Glas-Auflaufformen aus dem Ofen holen möchten, nehmen Sie das Backblech oder Gitter, auf dem die Glas-Auflaufformen stehen, mitsamt den Glas-Auflaufformen heraus. So vermeiden Sie, dass Ihnen die Glas-Auflaufformen ggf. aus den Händen rutschen.
- Die Glas-Auflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Frieren Sie jedoch keine Flüssigkeiten ein. Durch die Ausdehnung der Flüssigkeit kann das Glas zerbrechen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glas-Auflaufformen.
- Die Glas-Auflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Wenn die Glas-Auflaufformen Sprünge oder ähnliche Schäden aufweisen, verwenden Sie sie auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie die Glas-Auflaufformen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
  Die Glas-Auflaufformen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Wenn Sie Lebensmittel in den Glas-Auflaufformen transportieren, setzen Sie die Deckel auf. Halten Sie die Glas-Auflaufformen immer aufrecht, da sonst nicht ausgeschlossen werden kann, dass Flüssigkeit ausläuft.
- Bewahren Sie die leeren Glas-Auflaufformen immer geöffnet auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen auf der Unterseite der Deckel kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Deckel.

Lasagne con pesto
(Lasagne mit Basilikumpesto)

Für 4 Personen | Glas-Auflaufform 1,7 l

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. | Ruhezeit (Teig): ca. 1 Std.
Backzeit: ca. 20 Min. | Pro Portion: ca. 805 kcal

Zutaten

Für die Nudelplatten:

125 g Hartweizenmehl (ersatzweise normales Weizenmehl)

1 Ei

1,5 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe	40 g Pinienkerne
1 EL Butter	2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
1 EL Mehl	150 g Basilikumpesto (aus dem Glas)
200 ml Milch	30 g frisch geriebener Parmesan

Salz | Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für die Nudelplatten das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Ei und Olivenöl hineingeben.
2. Alles mit den Händen (alternativ mit der Gabel und dann den Knethaken des Handmixers) zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Dabei bei Bedarf noch 1 EL eiskaltes Wasser oder Mehl dazugeben. Der Nudelteig sollte nicht mehr kleben.
3. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Dann den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und daraus mit der Nudelmaschine jeweils eine Teigbahn bis Stufe 5 auswalzen.
5. Die Teigbahnen zu Platten schneiden, die gut in eine große Auflaufform (ca. 1,7 l Inhalt) passen.
6. Den Knoblauch schälen und mit einem Stößel oder der flachen Seite eines großen Messers kräftig andrücken.
7. Die Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen.
8. Das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren.
9. Dann unter weiterem Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
10. Den Knoblauch dazugeben und alles aufkochen lassen. Es sollte eine dickflüssige Béchamelsauce entstehen.
11. Topf vom Herd nehmen, Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch entfernen.
12. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

13. Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken goldbraun anrösten.
14. Den Mozzarella mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.
15. In die Auflaufform Sauce, Teigplatten, Pinienkerne, Mozzarella, Pesto und Parmesan so einschichten, dass alles gleichmäßig verteilt ist. Dabei mit der Béchamelsauce und einer Teigplatte beginnen, mit der Béchamelsauce, Parmesan und Pinienkernen abschließen.
16. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

en

Important information ⚠

- The glass oven dishes are resistant to temperatures of between -20 °C and +230 °C. They are designed for cooking and heating up food, and are suitable for use in the oven and microwave.
- Always use the glass oven dishes without their lids when heating up food. Allow the glass oven dishes and food to cool before putting on the lids. The lids are resistant to temperatures of between -20 °C and +80 °C.
- Do not use the glass oven dishes over naked flames, on a hob, on the base of the oven or on any other sources of heat.
- If you are using the glass oven dishes to heat or cook food, ensure that you wear oven gloves or other protection before touching the dishes. There is a risk of burns!
- If you wish to take the glass oven dishes out of the oven, remove them together with the baking tray or oven shelf underneath as a support. This helps to prevent the glass oven dishes from slipping out of your hands.

- The glass oven dishes are suitable for use in the freezer. However, do not use the dishes to freeze any liquids.
  Liquids expand as they freeze, which may cause the glass to shatter.
- Always set the glass oven dishes down gently.
- The glass oven dishes must not be cooled suddenly, as this can cause the glass to break. There is a risk of injury!
- Never put the glass oven dishes on a cold, wet or sensitive surface (e.g. a stone worktop) when they are hot. Place a wooden board underneath if necessary.
- Only place frozen food in the dish once it has defrosted completely.
- Always place the hot glass oven dishes on a suitable, heat-resistant mat or surface.
- Discontinue use of the glass oven dishes if they show any visible cracks or other signs of damage. There is a risk of injury due to broken glass!
- Clean the glass oven dishes with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
  Do not use any caustic cleaning products, hard brushes or abrasive sponges.
  Dry them thoroughly after cleaning.
  The glass oven dishes are also dishwasher-safe. Never place the lids directly above the heating elements.
- Put the lids on the glass oven dishes when using them to transport food.
  Always hold the glass oven dishes in an upright position when transporting them to prevent any liquid from leaking out.
- When empty, always store the glass oven dishes without their lids on to prevent mould from forming.
- Food with intense colours (e.g. carrots) may discolour the bottom of the lids. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the lids.

Lasagne con pesto
(lasagne with basil pesto)

Serves 4 | 1.7 l glass oven dish

Preparation time: approx. 45 min. | Resting time (dough): approx. 1 hour
Cooking time: approx. 20 min. | Per portion: approx. 805 kcal

Ingredients

For the pasta sheets:

125 g durum wheat flour (alternatively plain flour)

1 egg

1.5 tbsp olive oil

For the filling:

1 clove of garlic	40 g pine nuts
1 tbsp butter	2 balls of mozzarella (125 g each)
1 tbsp flour	150 g basil pesto (from a jar)
200 ml milk	30 g freshly grated parmesan

Salt | pepper from a mill

Preparation:

1. To make the pasta sheets, put the flour in a bowl. Make a well in the middle and add the egg and olive oil.
2. Knead everything to a smooth, elastic dough using your hands (or using a fork and then dough hooks on a hand mixer). If required, add 1 tbsp of ice-cold water or flour to the mixture. The pasta dough should not be sticky.
3. Cover the dough in the bowl and leave it to rest in the fridge for 1 hour.
4. Then split the dough into 4 equally-sized portions, and roll out each portion with a pasta machine going up to level 5.
5. Cut the rolled-out pasta into sheets that will fit into the large oven dish (approx. 1.7 l).

6. Peel the garlic and use a pestle or the flat side of a large knife to crush it.
7. Melt the butter in a pan and allow it to brown slightly over a medium heat.
8. Add the flour and mix well with a whisk.
9. Then pour in the milk gradually while continuing to whisk.
10. Add the garlic and allow everything to come to the boil. This should make a thick béchamel sauce.
11. Remove the pot from the hob, season the sauce with salt and pepper and remove the garlic.
12. Preheat the oven to 180 °C (top and bottom heat).
13. Toast the pine nuts in a dry pan until golden brown.
14. Pull the mozzarella into small pieces using your fingers.
15. Put layers of the sauce, pasta sheets, pine nuts, mozzarella, pesto and parmesan into the oven dish, ensuring that everything is evenly distributed. Start with the béchamel sauce and a pasta sheet and end with béchamel sauce, parmesan and pine nuts.
16. Bake in the centre of the oven for approx. 20 minutes.

Recipe: Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved

Remarques importantes ⚠

- Les plats à gratin en verre résistent à une température de -20 °C à +230 °C. Ils peuvent être utilisés pour faire cuire et pour réchauffer des aliments, aussi bien au four qu'au micro-ondes.
- Enlevez toujours les couvercles avant de faire chauffer les plats à gratin en verre. Laissez les plats à gratin en verre et les aliments refroidir avant de mettre les couvercles dessus.
  Les couvercles résistent à une température de -20 °C à +80 °C.
- Ne placez pas les plats à gratin en verre sur des flammes nues, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans les plats à gratin, utilisez toujours des gants de cuisine ou un accessoire similaire pour les manipuler. Il y a risque de brûlure!
- Pour retirer les plats à gratin en verre du four, sortez la plaque de four ou la grille sur laquelle ils se trouvent en même temps que les plats. Vous éviterez ainsi que les plats vous glissent des mains, par exemple.
- Les plats à gratin en verre conviennent à une utilisation au congélateur. Ne faites toutefois pas geler de liquides dans les plats. Le verre pourrait se briser en raison de l'expansion du liquide causée par le refroidissement.
- Évitez tout choc dur contre les plats à gratin en verre.
- Lorsque les plats à gratin en verre sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière abrupte car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure!
- Ne déposez jamais les plats à gratin en verre chauds sur une surface froide, mouillée ou délicate (p. ex. plan de travail en verre). Si nécessaire, placez une planche en bois ou objet similaire sous les plats à gratin.
- Attendez que les surgelés aient complètement dégelé avant de les mettre dans le plat.

- Posez toujours les plats à gratin en verre chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Si les plats à gratin en verre présentent des fissures ou des dommages similaires, cessez de les utiliser. Ils peuvent se briser et provoquer des blessures!
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez les plats à gratin avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez les plats à gratin soigneusement.
  Les plats à gratin peuvent également passer au lave-vaisselle. Ne placez pas les couvercles directement au-dessus des résistances.
- Si vous transportez des aliments dans les plats à gratin en verre, mettez les couvercles dessus. Tenez toujours les plats à gratin en verre en position verticale pour éviter que du liquide ne s'échappe.
- Rangez les plats à gratin vides sans les fermer pour éviter les moisissures.
- Les aliments fortement colorés comme les carottes peuvent déteindre sur la face inférieure des couvercles. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des couvercles.

Lasagne con pesto (lasagnes au pesto de basilic)

Pour 4 personnes | Plat à gratin en verre de 1,7 l

Préparation: env. 45 min. | Repos de la pâte: env. 1 h
Cuisson: env. 20 min. | 1 portion: env. 805 kcal

Ingrédients

Pour la pâte à lasagnes:

125 g de farine de blé dur (peut être remplacée par de la farine de blé normale)

1 œuf

1,5 c.s. d'huile d'olive

Pour la garniture:

1 gousse d'ail	40 g de pignons de pin
1 c.s. de beurre	2 boules de mozzarella (125 g chacune)
1 c.s. de farine	150 g de pesto au basilic (en pot)
200 ml de lait	30 g de parmesan fraîchement râpé

Sel | Poivre du moulin

Préparation:

1. Pour la pâte: mettre la farine dans un bol, faire un puits au centre et y mettre l'œuf et l'huile d'olive.
2. Pétrir le tout à la main (ou à la fourchette puis au batteur avec les crochets de pétrissage) jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Si nécessaire, ajouter une cuillère à soupe d'eau glacée ou de la farine. La pâte ne doit plus coller.
3. Couvrir la pâte et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Découper la boule de pâte en 4 morceaux égaux et préparer 4 bandes de pâte avec une machine à pâtes en allant jusqu'au réglage 5.
5. Découper les bandes de pâte en plaques de la taille du plat à gratin (contenance env. 1,7 l).
6. Éplucher l'ail et bien l'écraser au pilon ou avec le plat de la lame d'un grand couteau.
7. Faire fondre le beurre dans une casserole et le faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il brunisse légèrement.
8. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet.
9. Ajouter peu à peu le lait sans arrêter de mélanger.
10. Ajouter l'ail et porter le tout à ébullition jusqu'à obtention d'une sauce béchamel épaisse.
11. Retirer la casserole du feu, saler et poivrer et enlever la gousse d'ail.
12. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

13. Faire griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils deviennent brun doré.
14. Émietter la mozzarella avec les doigts.
15. Monter les lasagnes en mettant dans le plat à gratin la sauce, les plaques de pâte, les pignons de pin, la mozzarella, le pesto et le parmesan en répartissant bien les ingrédients. Commencer par de la sauce béchamel et une plaque de pâte et terminer par de la sauce béchamel, du parmesan et des pignons de pin.
16. Faire cuire au four (grille du milieu) env. 20 min.

Recette: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

Důležitá upozornění ⚠

- Tyto skleněné zapékací formy odolávají teplotám od -20 °C do +230 °C. Hodí se na pečení a ohřívání pokrmů a jsou vhodné pro používání v troubě a v mikrovlnné troubě.
- Skleněné zapékací formy používejte během zahřívání vždy bez vík. Než budete skleněné zapékací formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy vychladnout. Víka odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C.
- Skleněné zapékací formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleněných zapékacích formách ohřívat nebo péct potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete skleněné zapékací formy vyjímat z trouby, vyjímejte je společně jako celek, zároveň s plechem na pečení nebo roštem, na kterém stojí. Zabráníte tak tomu, aby Vám skleněné zapékací formy případně vyklouzly z rukou.
- Skleněné zapékací formy jsou vhodné k používání v mrazničce. Nezmrazujte ale žádné tekutiny. Rozpínáním tekutiny se sklo může rozbít.
- Skleněné zapékací formy chraňte před silnými nárazy.
- Skleněné zapékací formy se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění!
- Horké skleněné zapékací formy nikdy nestavte na studené, mokré ani citlivé podklady (např. kamennou pracovní desku). V případě potřeby položte pod formu dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zmrazené potraviny dávejte do formy až tehdy, když budou úplně rozmrazené.
- Skleněné zapékací formy pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teplu.

- Jestliže formy vykazují praskliny nebo podobné škody, v žádném případě je dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí rozbití a tím i poranění!
- Skleněné zapékací formy umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Poté je dobře utřete.
  Skleněné zapékací formy jsou vhodné také do myčky. Víka neumisťujte přímo nad topné tyče myčky.
- Pro přenášení potravin ve formách používejte skleněné formy s nasazenými víky. Formy držte vždy zpříma, protože nelze zcela vyloučit, že tekutina vyteče.
- Prázdné skleněné zapékací formy ukládejte otevřené, aby se zabránilo tvorbě plísně.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. mrkve) mohou způsobit zabarvení spodní strany vík. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

Lasagne con pesto
(Lasagne s bazalkovým pestem)

Pro 4 osoby | skleněná zapékací forma 1,7 l

Čas na přípravu: cca 45 minut | Odpočívání (těsta): cca 1 hodina
Doba pečení: cca 20 minut | Na porci: cca 805 kcal

Přísady

Na přípravu plátů lasagní budeme potřebovat:

125 g mouky z tvrdé pšenice (jako náhradu můžeme použít normální pšeničnou mouku)

1 vejce

1,5 lžíce olivového oleje

Na náplň budeme potřebovat:

1 stroužek česneku	40 g piniových oříšků
1 lžíce másla	2 kuličky mozarelly (každá 125 g)
1 lžíce mouky	150 g bazalkového pesta (ze sklenice)
200 ml mléka	30 g čerstvě nastrouhaného parmezánu

sůl | čerstvě namletý pepř

Příprava:

1. K přípravě nudlových plátů dáme do mísy mouku. Do středu vytlačíme důlek a dáme do něj vejce a olivový olej.
2. Vše vypracujeme rukama na hladké elastické těsto (alternativně vidličkou a potom pomocí hnětacích háků ručního mixéru). Přitom podle potřeby přidáme ještě 1 lžíci ledové vody nebo mouky. Nudlové těsto už by nemělo lepit.
3. Těsto v míse přikryjeme a necháme odpočívat po dobu jedné hodiny v ledničce.
4. Potom těsto rozdělíme na 4 stejně velké porce a z každé porce „vyválcujeme" ve strojku na těstoviny pruh těsta do stupně 5.
5. Pruhy těsta nakrájíme na pláty, které se dobře vejdou do zapékací formy (s objemem přibližně 1,7 l).
6. Oloupeme česnek a silně jej rozmáčkneme pomocí paličky hmoždíře nebo ploché strany velkého nože.
7. Máslo rozpustíme v hrnci a necháme ho mírně zhnědnout na středním teplotním stupni.
8. Přidáme mouku a silně promícháme pomocí šlehací metly.
9. Potom za stálého míchání přimícháme postupně mléko.
10. Přidáme česnek a vše necháme vzkypět.
    Měla by vzniknou hustá bešamelová omáčka.

11. Hrnec sejmeme ze sporáku, omáčku osolíme a opepříme a odstraníme česnek.
12. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).
13. Piniové oříšky na sucho opražíme v pánvičce dozlatova.
14. Mozzarellu natrháme prsty na kousíčky.
15. Do zapékací formy poklademe vrstvy omáčky, plátů těstovin, piniových oříšků, mozzarelly, pesta a parmezánu tak, aby bylo vše rovnoměrně rozdělené. Přitom začneme bešamelovou omáčkou a jedním těstovinovým plátem a skončíme bešamelovou omáčkou, parmezánem a piniovými oříšky.
16. Pečeme v troubě (uprostřed) po dobu cca 20 minut.

Recept: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena

Ważne wskazówki ⚠

- Szklane formy do zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +230°C. Przewidziane są do przyrządzania i podgrzewania potraw i nadają się do użycia w piekarniku oraz w kuchence mikrofalowej.
- Do podgrzewania potraw należy zawsze używać szklanych form do zapiekania bez pokrywek. Przed nałożeniem pokrywki należy odczekać, aż szklane formy do zapiekania i znajdujące się w nich potrawy ostygną.
  Pokrywki są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +80°C.
- Szklanych form do zapiekania nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekania podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwytać tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko poparzenia!
- W celu wyjęcia szklanych form do zapiekania z piekarnika, wraz z formą należy wyjąć blachę lub ruszt do pieczenia, na których umieszczone są formy.
  W ten sposób można uniknąć wysunięcia się szklanych form z rąk.
- Szklane formy do zapiekania nadają się do użytku w zamrażarce. Nie zamrażać w nich cieczy. Wskutek rozprężenia zamrożonej cieczy może dojść do pęknięcia szklanego naczynia.
- Nie należy uderzać szklanymi formami do zapiekania o twardą powierzchnię.
- Szklane formy do zapiekania nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
- Gorących form do zapiekania nie należy stawiać na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu (np. na kamiennym blacie). W razie potrzeby postawić je np. na drewnianej desce.
- Żywność mrożoną można włożyć do form dopiero po całkowitym rozmrożeniu.

- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu
- W żadnym wypadku nie wolno używać produktu, jeżeli szkło jest pęknięte lub w inny sposób uszkodzone. Istnieje niebezpieczeństwo rozbicia i skaleczenia!
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekania w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć formy. Szklane formy do zapiekania nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Jeśli w formach transportowana jest żywność, należy założyć na nie pokrywkę. Trzymać formy zawsze w pozycji pionowej, ponieważ nie można wykluczyć możliwości wycieku cieczy.
- Puste formy do zapiekania należy przechowywać z otwartą pokrywką, aby uniknąć tworzenia się pleśni.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zafarbowanie spodów pokrywek. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywek.

Lasagne con pesto (Lazania z pesto z bazylii)

Dla 4 osób | szklana forma do zapiekania o pojemności 1,7 l

Czas przyrządzania: ok. 45 minut | czas odstawienia (ciasto): ok. 1 godziny
Czas pieczenia: ok. 20 minut | wartość kaloryczna jednej porcji: ok. 805 kcal

Składniki

Na płaty makaronu:

125 g mąki z pszenicy twardej durum (można zastąpić ją zwykłą mąką pszenną)

1 jajko

1,5 łyżki oliwy z oliwek

Na nadzienie:

1 ząbek czosnku	40 g orzeszków piniowych
1 łyżka masła	2 kulki mozzarelli (każda o wadze 125 g)
1 łyżka mąki	150 g pesto z bazylii (ze słoiczka)
200 ml mleka	30 g świeżo startego parmezanu

świeżo zmielona sól | zmielony pieprz

Przyrządzenie:

1. Wsypać do miski mąkę przeznaczoną na płaty makaronu. Pośrodku zrobić zagłębienie. Wbić do niego jajko i wlać oliwę z oliwek.
2. Wszystkie składniki zagnieść rękoma na gładkie, sprężyste ciasto. Ewentualnie można posłużyć się widelcem, a następnie mieszakiem hakowym miksera ręcznego. W razie potrzeby dodać łyżkę lodowatej wody lub mąki. Ciasto nie powinno przywierać.
3. Miskę, w której znajduje się ciasto, należy przykryć i odstawić na godzinę do lodówki.
4. Następnie ciasto podzielić na cztery równe porcje. Za pomocą maszynki do makaronu każdą porcję rozwałkować na wstęgę ciasta na poziomie 5.
5. Wstęgi ciasta pokroić na płaty, które łatwo będzie można ułożyć w dużej formie do zapiekanek (o pojemności ok. 1,7 l).
6. Czosnek obrać ze skórki i rozgnieść za pomocą tłuczka lub płaską stroną dużego noża.
7. Roztopić masło w garnku i lekko przyrumienić na średnim ogniu.
8. Dodać mąkę i mocno wymieszać za pomocą trzepaczki.
9. Ciągle mieszając stopniowo dolewać mleko.
10. Dodać czosnek i wszystkie składniki zagotować. W ten sposób powstanie gęsty sos beszamelowy.
11. Zdjąć garnek z kuchenki, doprawić sos solą i pieprzem, wyjąć czosnek.
12. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i z dołu).

13. Na patelni zrumienić orzeszki piniowe na złocisto-brązowy kolor.
14. Palcami podzielić mozzarellę na małe kawałki.
15. Sos beszamelowy, płaty makaronu, orzeszki piniowe, mozzarellę, pesto i parmezan ułożyć warstwami w formie do zapiekania tak, aby wszystkie składniki były równomiernie ułożone. Rozpocząć układanie od sosu beszamelowego i płatów makaronu, a zakończyć sosem beszamelowym, parmezanem i orzeszkami piniowymi.
16. Piec w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 20 minut.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Dôležité upozornenia ⚠

- Sklenené zapekacie formy sú odolné proti teplotám od -20 °C do +230 °C. Sú vhodné na varenie a zohrievanie jedál a na použitie v rúre na pečenie a v mikrovlnnej rúre.
- Pri zohrievaní používajte sklenené zapekacie formy vždy bez veka. Pred nasadením veka nechajte sklenené zapekacie formy a pokrmy vychladnúť. Veká sú odolné proti teplotám od -20 °C až do +80 °C.
- Sklenené zapekacie formy nedávajte do otvoreného plameňa, na sporáky, na dno rúry alebo na iné tepelné zdroje.
- Ak v sklenených zapekacích formách zohrievate, resp. pečiete potraviny, uchopte ich len kuchynskými chňapkami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Ak chcete sklenené zapekacie formy vybrať z rúry, vytiahnite ich spolu s plechom alebo mriežkou na ktorej sú formy položené. Tak zabránite tomu, že sa vám sklenené zapekacie formy príp. vyšmyknú z ruky.
- Sklenené zapekacie formy sú vhodné na použitie v mrazničkách. Nezamrazujte v nich ale tekutiny. Rozpätím tekutiny sa môže rozbiť sklo.
- Sklenené zapekacie formy chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Horúce sklenené zapekacie formy sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Horúce sklenené zapekacie formy nikdy neklaďte na studený, mokrý alebo citlivý podklad (napr. kamennú pracovnú dosku). Podložte pod ne príp. drevenú dosku a pod.
- Mrazené potraviny vkladajte do formy, až keď sú úplne rozmrazené.
- Horúce sklenené zapekacie formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.

- Ak sklenené zapekacie formy vykazujú praskliny alebo podobné škody, v žiadnom prípade ich ďalej nepoužívajte. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia, a teda poranenia!
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite sklenené zapekacie formy horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne ich dobre osušte.
  Sklenené zapekacie formy sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte však ich veká priamo nad vyhrievacie tyče.
- Ak v sklenených zapekacích formách prenášate potraviny, nasaďte na ne veká. Sklenené zapekacie formy držte vždy v rovnej polohe, pretože inak nie je možné vylúčiť, že z nich nevytečie tekutina.
- Aby ste zabránili tvorbe plesní, odkladajte prázdne sklenené zapekacie formy vždy otvorené.
- Pri potravinách, ktoré obsahujú intenzívne farbivá (napr. mrkva), môže dôjsť k sfarbeniu na spodnej strane viek. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu viek.

Lasagne con pesto (lazane s bazalkovým pestom)

Pre 4 osoby | sklenená zapekacia forma 1,7 l

doba prípravy: cca 45 min. | odležanie (cesto): cca 1 hod.
doba pečenia: cca 20 min. | na porciu: cca 805 kcal

Prísady

Na pláty z cesta:

125 g múky z tvrdej pšenice (alternatívne aj bežná pšeničná múka)

1 vajíčko

1,5 PL olivového oleja

Na plnku:

1 strúčik cesnaku	40 g píniových jadier
1 PL masla	2 guľôčky syru Mozzarella (každá 125 g)
1 PL múky	150 g bazalkového pesta (z pohára)
200 ml mlieka	30 g čerstvo nastrúhaného parmezánu

soľ | čierne korenie z mlynčeka

Príprava:

1. Na prípravu plátov cesta nasypte do misy múku.
   Do stredu vytlačte jamku a pridajte do nej vajíčko a olivový olej.
2. Všetky suroviny vymieste rukami (alternatívne vidličkou a následne hnetacími hákmi ručného mixéra) na hladké, elastické cesto.
   Pritom pridajte v prípade potreby 1 PL ľadovej vody alebo múky.
   Cesto by sa nemalo lepiť.
3. Cesto v mise prikryte a nechajte ho odstáť v chladničke 1 hodinu.
4. Potom rozdeľte cesto na 4 rovnaké porcie a z nich vyvaľkajte na strojčeku na cestoviny pásy cesta až do stupňa 5.
5. Narežte pásy cesta na pláty, ktoré sa dobre zmestia do zapekacej formy (obsah cca 1,7 l).
6. Ošúpte cesnak a rozpučte ho tĺčikom alebo plochou stranou veľkého noža.
7. Roztopte maslo v hrnci a na strednom plameni ho nechajte mierne zhnednúť.
8. Pridajte múku a poriadne premiešajte metličkou na sneh.
9. Za stáleho miešania potom postupne pridávajte mlieko.
10. Pridajte cesnak a nechajte všetko zovrieť. Mala by vám vzniknúť hustá bešamelová omáčka.
11. Vezmite hrniec zo sporáka, osoľte omáčku a okoreňte ju čiernym korením, odstráňte cesnak.
12. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola).

13. Opražte píniové jadrá na panvici do zlatohneda.
14. Rozpučte syr Mozzarella prstami na drobné kúsky.
15. Do zapekacej formy pridajte omáčku, pláty z cesta, píniové jadrá, syr Mozzarella, pesto a parmezán tak, aby boli všetky ingrediencie rozložené rovnomerne. Pritom začnite bešamelovou omáčkou a plátmi z cesta a končite bešamelovou omáčkou, parmezánom a píniovými jadrami.
16. Pečte v rúre na pečenie (v strednej polohe) cca 20 min.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

Fontos tudnivalók

- Az üveg sütőformák -20 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten hőállóak. Az üveg sütőformák ételek elkészítésére, melegítésére alkalmasak, és a sütőben és mikrohullámú sütőben is használhatók.
- Az üveg sütőformákat melegítés közben mindig fedél nélkül használja. Mielőtt felhelyezi a fedelet, hagyja teljesen lehűlni az üveg sütőformákat és az ételt.
  A fedelek -20 °C és +80 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
- Ne helyezze az üveg sütőformákat nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg a sütőformákat, amikor élelmiszert melegít vagy süt bennük. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Ha ki szeretné venni az üveg sütőformát a sütőből, mindig a tepsivel vagy a ráccsal együtt vegye ki, amin a forma található. Így megelőzheti, hogy esetleg az üveg sütőforma kicsússzon a kezéből.
- Az üveg formák használhatók a fagyasztóban is. Ennek ellenére ne fagyasszon le bennük folyadékot. A folyadék tágulása következtében az üveg elrepedhet.
- Ügyeljen arra, hogy az üveg formák ne ütődjenek erősen kemény tárgyakhoz.
- Az üveg sütőformákat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg eltörhet. Sérülésveszély áll fenn!
- A forró sütőformákat soha ne állítsa hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkalapra). Helyezzen alá egy fa vágódeszkát vagy hasonlót.
- A fagyasztott élelmiszert csak akkor tegye a formába, ha az teljesen kiolvadt.
- A forró sütőformákat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.

- Ha az üvegen pattanást vagy hasonló sérülést lát, a terméket semmi esetre sem szabad tovább használni. Eltörhet, és ezáltal sérülésveszély áll fenn!
- Tisztítsa meg az üveg sütőformákat az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel. Ne használjon maró tisztítószereket vagy kemény sörtéjű kefét, súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra.
  Az üveg sütőformák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban a fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Ha élelmiszert szállít a sütőformákban, akkor helyezze rájuk a fedelet. A terméket mindig felállítva tartsa, mert nem zárható ki annak lehetősége, hogy a folyadék kifolyik belőle.
- Az üres sütőformákat a penészképződés megelőzése érdekében nyitott állapotban tárolja.
- Intenzív színező anyagokkal rendelkező élelmiszerek (pl. sárgarépa) elszíneződést okozhatnak a fedelek alján. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a fedelek minőségét vagy funkcióját.

Lasagne con pesto
(Bazsalikom pestós lasagne)

4 személy számára | 1,7 l-es üveg sütőforma

Elkészítési idő: kb. 45 perc | Pihentetés (tészta): kb. 1 óra
Sütési idő: kb. 20 perc | Adagonként: kb. 805 kcal

Hozzávalók

A tésztalapokhoz:

125 g durum búzaliszt (rendes búzaliszttel helyettesíthető)

1 tojás

1,5 ek. olívaolaj

A töltelékhez:

1 fokhagymagerezd	40 g fenyőmag
1 ek. vaj	2 mozzarella golyó (egyenként 125 g)
1 ek. liszt	150 g bazsalikom pestó (az üvegből)
200 ml tej	30 g frissen reszelt parmezán
só | bors a darálóból	

Elkészítés:

1. A tésztalapokhoz tegye a lisztet egy tálba.
   Készítsen egy mélyedést a közepébe, és tegye bele a tojást és az olívaolajat.
2. Gyúrja össze az egészet kézzel (vagy villával, majd a kézi mixer dagasztójával) sima, rugalmas tésztává. Ha szükséges, adjunk hozzá még 1 evőkanál jéghideg vizet vagy lisztet. A tésztának nem szabad ragadnia.
3. Fedje le a tésztát a tálban, és pihentesse a hűtőben 1 órán át.
4. Ezután ossza a tésztát 4 egyenlő részre, és a tésztagép 5-ös fokozatáig nyújtsa ki a tésztalapokat.
5. Ezután vágja fel a tésztalapokat olyan lapokra vágjuk, amelyek jól befférnek egy nagy sütőformába (kb. 1,7 l űrtartalom).
6. Hámozza meg a fokhagymát, és jól nyomja szét egy mozsárfejjel vagy egy nagy kés lapos oldalával.
7. Olvassza meg a vajat egy serpenyőben, és közepes lángon kissé pirítsa meg.
8. Adja hozzá a lisztet, és alaposan keverje el egy habverővel.
9. Ezután folyamatos keverés mellett, adagonként öntse hozzá a tejet.
10. Adja hozzá a fokhagymát, és forralja fel az egészet.
    Sűrű besamel mártásnak kell kialakulnia.
11. Vegye le az edényt a tűzhelyről, fűszerezze a mártást sóval és borssal, és vegye ki a fokhagymát.
12. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).
13. Pirítsa a fenyőmagot egy serpenyőben olaj nélkül aranybarnára.

14. A mozzarellát tépkedje szét apró darabokra az ujjaival.
15. Rétegezze a mártást, a tésztalapokat, a fenyőmagot, a mozzarellát, a pestót és a parmezánt a formába úgy, hogy minden egyenletesen eloszoljon. Kezdje a besamel mártással és az egyik tésztalappal, majd a besamel mártással, a parmezánnal és a fenyőmaggal fejezze be.
16. Süsse a sütőben (középen) kb. 20 percig.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

tr

Önemli Bilgiler ⚠

- Cam fırın kalıpları -20 °C'den +230 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır. Yiyecekleri pişirmek ve ısıtmak ve fırında ve mikrodalgada kullanmak için uygundur.
- Cam fırın kalıplarını ısıtmak için kullandığınızda kapağını takmayın. Kapağını kaldırmadan cam fırın kalıbının ve yiyeceklerin soğumasını bekleyin. Kapakları -20 °C'den +80 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Cam fırın kalıplarını hiçbir şekilde açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
- Cam fırın kalıplarında yiyecek ısıttığınızda veya pişirdiğinizde, bunları sadece bir fırın eldiveni vb. ile tutun. Yanma tehlikesi vardır!
- Cam fırın kalıbını fırından çıkarmak isterseniz, cam fırın kalıbının durduğu pişirme sacını veya ızgarasını cam fırın kalıbı ile birlikte çıkarın. Böylece cam fırın kalıplarının ellerinizden kayma olasılığını önlemiş olursunuz.

- Cam fırın kalıpları, dip frizde kullanım için uygundur. Ancak içine sıvılar doldurmayın. Sıvının genleşmesi nedeniyle cam kırılabilir.
- Cam fırın kalıplarını sert darbelerden önleyin.
- Cam fırın kalıpları ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakılmamalıdır, aksi takdirde cam kırılabilir. Yaralanma tehlikesi bulunmaktadır!
- Sıcak cam fırın kalıpları asla soğuk, ıslak veya hassas altlıkların üzerine yerleştirmeyin (örn. taştan tezgahlar). Gerekirse ahşap bir tahta vb. altına yerleştirin.
- Derin dondurulmuş gıdaları, ancak buzları çözüldükten sonra kalıba yerleştirin.
- Sıcak cam fırın kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Cam fırın kalıplarında çatlak veya benzeri hasarlar varsa, bunları hiçbir koşulda kullanmayın. Aksi halde kırılma ve buna bağlı olarak yaralanma tehlikesi oluşur!
- Cam fırın kalıplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından iyice kurulayın.
  Cam fırın kalıpları, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kapakları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Cam fırın kalıbı içerisinde gıda taşırken kapağını kapatın. Cam fırın kalıbını daima düz tutun; bu sayede kapalı kalıp sıvı taşmasını önler.
- Küf oluşumunu önlemek için boş olan cam fırın kalıplarını daima açık şekilde muhafaza edin.
- Kendi rengi yoğun gıdalarda (örn. havuç) kapağın alt tabanında boyanmalar meydana gelebilir. Bu lekeler sağlığa zararlı olmayıp, kapağın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Lasagne con pesto
(Fesleğen Pesto ile lazanya)

4 kişi için | cam fırın kalıbı 1,7 l

Hazırlama süresi: yakl. 45 dak. | Dinlenme süresi (hamur): yakl. 1 saat
Pişirme süresi: yakl. 20 dak. | Porsiyon başına: yakl. 805 kcal

Malzemeler

Makarna şeritleri için:

125 g durum buğday unu (alternatif olarak normal buğday unu)

1 yumurta

1,5 YK zeytinyağı

Hamur içi için:

1 diş sarımsak	40 g çam fıstığı
1 YK tereyağı	2 top mozzarella (her biri 125 g)
1 YK un	150 g fesleğen pesto (kavanozdan)
200 ml süt	30 g taze rendelenmiş parmesan

Tuz | taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

1. Makarna şeritleri için unu bir kaba boşaltın. Ortaya bir çukur açın ve yumurta ve zeytinyağını ilave edin.
2. Tümünü elinizle (altfernatif olarak çatal ile ve daha sonra el mikseri hamur kancasıyla) pürüzsüz, elastik bir hamur olana kadar yoğurun. Bu sırada gerekirse 1 YK soğuk su veya un ilave edin. Makarna hamuru artık yapışmamalıdır.
3. Hamuru kabın içine yerleştirip kapağını kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin.
4. Ardından hamuru 4 aynı büyüklükte porsiyonlara bölüştürün ve makarna makinesi ile her birini hamur şeridi halinde 5. kademeye kadar açın.

5. Hamur şeritlerini, cam fırın kabına iyi uyacak şekilde keserek biçimlendirin (yakl. 1,7 l içerik).
6. Sarımsağı soyun ve bir tokmak veya büyük bir bıçağın yassı tarafıyla sıkıca bastırın.
7. Tereyağını bir tencerede eritin ve orta ateşte hafifçe esmerleşinceye kadar pişirin.
8. Unu ilave edin ve bir çırpıcı ile kuvvetli bir şekilde karıştırın.
9. Ardından karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş sütü ilave edin.
10. Sarımsağı da ekleyip hepsini kaynamaya alın. Koyu kıvamlı bir beşamel sosu oluşmalıdır.
11. Tencereyi ocaktan alın, sosu tuz ve karabiber ile tatlandırıp, sarımsağı çıkarın.
12. Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) ısınmaya bırakın.
13. Çam fıstıklarını bir tavada kuru halde kızarana kadar pişirin.
14. Mozzarellayı parmaklarınız ile tiftik tiftik küçük parçalara ayırın.
15. Cam fırın kalıbına sosu, hamur şeritlerini, çam fıstıklarını, mozzarellayı, pestoyu ve parmesanı hepsini eşit olarak bölüştürerek tabaka halinde yerleştirin. Bu sırada beşamel sosu ve bir hamur şeridi ile başlayın, beşamel sosu, parmesan ve çam fıstıkları ile tamamlayın.
16. Fırında (orta kademe) yakl. 20 dak. pişirin.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 642 894

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr